

Rivisitazione del “coniglio di camapagna “

INGREDIENTI PER:

.ROLATINA DI CONIGLIO (TAGLIERE E COLTELLI)

- CONIGLIO, FEGATINI
- PROSCIUTTO CRUDO
- FINOCCHIETTO SELVATICO
- FARCIA DI CONIGLIO
- SALE E PEPE

.FARCIA DI CONIGLIO (TAGLIERE COLTELLO,CUTTER,sac à poche stampini)

-COSCE E ZAMPE

-ACQUA

-ALBUME

-PAN GRATTATO

-SALE E PEPE

HAMBURGER E KEBAB ND SIFOLA

.Salsa besciamella (pentola,frusta)

- 100g burro

- 1l latte

- 80g

- noce moscata

- sale

.Panissa (pentola vassoio frusta stampini)

- 200g farina di ceci

- 600g acqua

- sale e pepe

.fondo di coniglio (tagliere coltello cucchiaio pentola)

- olio

- sedano carote e cipolla tagliate a cubetti

- ossa e simanenze di scarto del coniglio

triangolini di pane (mistero dell'umanità)

bhoo (cosmico)

PROCEDIMENTI

-ROLATINA :

SI INIZIA DISOSSANDO UN CONIGLIO INTERO MANTENENDOLO IN TANTO PER POI TAGLIARE SOLO LE ZAMPE E MANTENERE IL LOMBARE , SI PROCEDE POI A SALARLO, PEPARLO E MASSAGIARLO

POI IN SEGUITO SI POSIZIONA SULLA CARTA DA FORNO CI SI UNISCE UNA PICCOLA STRISCIA DI FARCIA ,DEL CRUDO E FINOCCHIETTO PER POI ESSERE CHIUSA CON DELLO SPAGA E DELLA CARTA DA FORNO.

SI CUOCE IN FORNO A 150° NON VENTILATO CON CONTROLLO DELLA TEMPERATURA A SONDA POI IN FINE SCOTTATO PER INTERO SU UNA PADELLA ANTIADERENTE CON UN PO DI OLIO

- FARCIA DI CONIGLIO :

PRESE LE ZAMPE SI AGGIUNGE L'ALBUME IL SALE IL PEPE E IL PAN GRATTATO E SI PASSA NEL CUTTER

SI PRENDE UNA SAC A POCHE E SI FANNO DEGLI HAMBURGER SFRUTTANDO DEGLI STAMPINI E SI CUCINERANNO IN UNA PADELLA ANTIADERENTE CON UN FILO D'OLIO E CON DEGLI STECCHINI E DEL PAN GRATTATO SI FA IL KEBAB CHE SARA FRITTO A X°

- SALSA BESCIAMELLA :

SI PARTE METTENDO IL LATTE IN UNA PENTOLA E IL BURRO A SCIOLIERE CON LA FARINA IN UN ALTRO PENTOLINO PER FORMARE IL Roù CHE POI IN SEGUITO SI VA AD AGGIUNGERE AL LATTE SI SALA E SI AGGIUNGE LA NOCE MOSCATA

-PANISSA :

SI METTE L'ACQUA A BOLLIRE PER POI MESCOLOCARCI AL SUO INTERNO CON UNA FRUTTA LA FARINA DI CECI

UNA VOLTA ADDENSATO IL COMPOSTO SI PROCEDE AD AGGIUNGERE SALE E PEPE PER POI LASCIARLA RIPOSARE SU UN VASSOIO FREDDO COPERTO DALLA PELLICOLA PER POI ESSERE TAGLIATA CON DEGLI STAMPINI DI FORMA ROTONDA E POI FRITTA A X°

- FONDO DI CONIGLIO

SI PROCEDE CON IL TAGLIARE LE VERDURE A DADONI NON TROPPO GROSSI PER ESSERE SOFRITTI INSIEME ALLE OSSA. UNA VOLTA SOFRITTO IL TUTTO SI SFUMA COL VINO E SALA E PEPA PER POI AGGIUNGERE ACQUA PER COPRIRE LE OSSA

AUTORI DELLA RICETTA:

CAPPIELLO LORENZO: alias_panda_

CIRILLI RICCARDO: _ciro03_

GUIM MIGUEL: mr.gimmy_03

ANGELICO FABIO: fabio_angelico

FORESTI ALESSANDRO: alefore3

BENVENUTI GIOVANNI: gio_benvenuti